Turismo 12
SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 9 DE OCTUBRE DE 2005



Alejandro Elías

CARTAGENA

Una recorrida por la ciudad de los Tiempos del Cólera, con el hermano de García Márquez

RECORRIDO *Turismo gastronómico*

Un país, muchas mesas

La famosa diversidad de paisajes y climas argentinos se traduce en una creciente variedad de productos gourmet. De la mano de esa tendencia se consolida el turismo gastronómico, una variante tentadora a la hora de elegir un itinerario de vacaciones.



Cervezas artesanales producidas en Córdoba, con lúpulo de El Bolsón.

POR GRACIELA CUTULI

Algunas veces es mejor dejar de lado el proyecto de empezar la dieta junto con las vacaciones. Buenas intenciones aparte, hay circuitos en la Argentina que no invitan precisamente a "consumir con moderación", porque basan su atractivo no sólo en las bellezas naturales del lugar sino también en las bondades de los productos de la tierra. La tendencia no hace más que crecer y consolidarse: hoy día, los turistas son cada vez más exigentes a la hora de sentarse a la mesa. Y las regiones turísticas argentinas tienen mucho para ofrecer al respecto, desde las tradicionales carnes (¿acaso el bife de chorizo no repite simbólicamente la silueta de nuestro mapa?) hasta los sabores llegados con la inmigración, o bien presentes desde los tiempos inmemoriales de las culturas indígenas.

CUYO, OLIVAS Y VINO Uno de los más antiguos circuitos de la buena mesa es el que se extiende al pie de los Andes cuyanos. De la mano del relieve, el clima y el *savoir faire* de los europeos que se instalaron en la región a partir de fines del siglo XIX, los viñedos mendocinos configuran una ruta del vino cercana a la capital provincial y otras ciudades importantes, con visitas a bodegas y degustaciones de diferentes variedades. Las distintas alturas y tipos de suelos producen diferentes vinos: en la zona alta del río Mendoza, al oeste de Luján de Cuyo, se destaca el Malbec, nave insignia de los tintos argentinos. La zona norte de la ciudad de Mendoza se dedica en cambio sobre todo a vinos blancos y tintos jóvenes, en tanto la zona este –entre Maipú y Luján de Cuyo– es la que cuenta con mayor producción. En el sur mendocino, por su parte se elaboran vinos en Tunuyán y San Rafael. A la hora de las visitas, se pueden conocer las bodegas Escorihuela y Santa Ana, en Godoy Cruz; las Bodegas López y el Museo del Vino y la Vendimia en Maipú (funciona en lo que fue la bodega Giol); la Bodega La Rural, fundada por Felipe Rutini en 1885, y Familia Zuccardi, innovadora y muy abocada a la exportación. En Luján de Cuyo también se combina la visita de bodegas –Viña Amalia, Catena, Lagarde– y museos como el dedicado a Fernando Fader. En esta parte del valle también funcionan Finca Flichmann, Cruz de Piedra, Bodegas Etchart y Chandon. Muy cerca se pueden degustar vinos en Norton, o incursionar también en pequeñas bodegas artesanales que dan a conocer el proceso de fabricación y permiten probar diferentes variedades.

Y si uno todavía está en pie, en Mendoza no hay que perderse otra ruta que desde este año está teniendo un éxito notable: se trata del Olivotour, un circuito pensado para conocer y participar en la elaboración del aceite de oliva. En Mendoza, como en las sierras cordobesas, están las plantaciones de olivos más antiguas del país. La aceitera Yancaneló tiene las suyas en San Rafael y, en respuesta a la demanda turística, decidió incorporar a las propuestas de un hotel que tiene en la zona un circuito basado en los olivos. En grupos, los visitantes son llevados en un paseo demostrativo, y pueden participar en la recolección de las aceitunas. Más tarde se sigue todo el proceso de trituración, decantado y filtrado, hasta degustar el aceite elaborado con las propias manos. Como complemento se ofrecen visitas al cañón del Atuel, Valle Grande y el Dique Nihuil IV. Fuera de Mendoza, la ruta del olivo tiene ramificaciones naturales en Córdoba, Catamarca y La Rioja, donde también hay importantes plantaciones. Y también el vino se extiende cada vez más, no sólo con célebre torrontés de Cafayate, en Salta, sino con las nuevas variedades producidas en el norte de la Patagonia. Sin contar con que cada vez son más populares en todo el país los helados al vino, en variantes blancas o tintas.

MESAS DEL NOROESTE En nuestro país, la mitad de la leche que se produce se destina a elaborar quesos. Los últimos años se presentó una importante renovación en este sector, con productores que variaron sus recetas gracias al agregado de nuevos aromas y sabores (hierbas, pimienta, diferentes procesos de maduración) y la utilización de diferentes variedades de leches, ya sea de vaca, oveja, cabra o búfala, como la tradicional mozzarella italiana. Para asistir al proceso de elaboración artesanal y probar diferentes variedades, el noroeste es un buen circuito. En la localidad tucumana de Tafí del Valle se elabora el "queso tafinisto", que se produce manualmente en las estancias de la zona, según las mismas formas que introdujeron antiguamente los jesuitas. Este queso se elabora con o sin ají para variar su sabor; y uno de los lugares donde se puede probar es Estancia Los Cuartos. Hacia el este, en El Mollar, se realiza en febrero la Fiesta Nacional del Queso, con actividades campestres y la posibilidad de probar el tafinisto, además de diferentes variedades de quesillos de cabra (hay variantes con leche vacuna). De típica forma alargada, se come solo o, si se lo quiere de postre, con arrope o miel de caña. También Salta tiene lo suyo: en los últimos tiempos se consolidó la producción de Cabras de Cafayate (quesos de cabra aromatizados con hierbas locales, pero también ricota, manteca y dulce de leche) y se está experimentado con jamones de chivo. En Cabra Corral, a 40 kilómetros de Salta, la Finca Santa Anita (finalista del Slow Food 2001) posee un tambo caprino donde se elaboran excelentes quesos de cabra. El lugar, situado en una antigua posta de arrieros, está rodeado de campos de maíz y fincas tabacaleras. La ruta del queso sigue en Catamarca, donde la estancia Cabramarca, de Santa María, elabora quesos de cabra con pimiento, ají y orégano, rumbo a las mesas locales, pero sobre todo a la exportación.

Claro que no todo es queso en la vida del noroeste. Clásico de clásicos, la empanada tiene variantes en cada provincia, según una cuidadosa combinación de carnes picadas a cuchillo, papas, pimientos, pasas de uva, huevos, cebolla de verdeo, comino u otras variantes que se implantaron en cada lugar con una tradición propia. La mesa típica del noroeste también incluye a la humita, realizada a base de maíz fresco y queso, cocida en chala o a la olla; los tamales, que se hacen con harina de maíz y zapallo anco, rellenos con carne de cerdo, pasas y condimentos; y el locro, a base de maíz, carne, patitas, tocino de cerdo, zapallo y ají frito. Energía más que suficiente para resistir en las frías noches de la Puna...

MESAS DE PAMPA Y SIERRA A pesar de las bienvenidas nuevas costumbres gastronómicas, para un argentino el asado seguirá siendo siempre el plato fuerte de la tradición criolla. De punta a punta del país habrá dónde comerlo, siempre según la técnica del asador local. Las carnes argentinas no necesitan presentación: son famosas en todo el mundo, y el primer plato buscado por el turista es un buen bife. Además de las carnes vacunas, u otras tradicionales como la de pollo, cerdo y oveja, crece también la producción y demanda de carnes exóticas como el ñandú, conejo, jabalí, ciervo, llama y rana. En las regiones serranas, ya sea Córdoba con Colonia Caroya (donde se celebra la Fiesta Provincial del Salame Casero, elaborados al estilo friulano) o la provincia de Buenos Aires con Tandil,



Viñas en el ingreso de una bodega, en las afueras de Mendoza.

TENTACIONES DULCES

De punta a punta, la Argentina ofrece también dulces de toda clase para tentarse a cualquier hora. Empezando por las cañas de azúcar tucumanas. Son famosos los alfajores, en sus variantes regionales o industriales, que rellenos con miel, chocolate o dulce de leche conforman el tentempié más típico de los argentinos. Chocolates, justamente, son la especialidad de Bariloche y otras localidades patagónicas, por herencia suiza. En Córdoba, Villa General Belgrano se especializa en las masas vienesas, y en la Patagonia los colonos galeses impusieron la receta de la torta negra que hacían sus ancestros en Europa. La miel de Traslasierra, las frutas del Alto Valle de Río Negro o de los valles mendocinos, las naranjas del litoral, ya sea al natural o en mermeladas artesanales, se suman a este listado de delicias. Destiladas y en alcohol, muchas se convierten en exquisitos licores, como los que se elaboran en Villa La Angostura, El Bolsón, Esquel y otras zonas productoras de frutas finas: frambuesas, arándanos, calafates, cassis, rosa mosqueta y otras bayas son algunos de los ejemplos más frecuentes.


Licores artesanales de frutas.

se producen excelentes embutidos y chacinados. En Córdoba, otros centros importantes de producción de salames y quesos son Oncativo, Villa del Rosario, Colonia Tirolesa y Las Junturas (sede de la Fiesta regional del Chacinado). Tandil, por su parte, acompaña los embutidos con la elaboración de excelentes quesos con hierbas y otros condimentos, que ya son toda una marca de fábrica, y no se queda atrás a la hora de los productos ahumados. Otra fiesta que convoca de la mano de buenas picadas es la Fiesta Nacional del Salame Casero de Mercedes. Y La Pampa no se queda atrás: allí, la empresa familiar La María Pilar, en Catriló, a las puertas de la Patagonia, elabora quesos blandos (cuartirolo, port-salut), semiduros (tybo, pategras, edam, mozzarella, suizo, Saint-Paulin ahumado) y duros (sardo, provolone y reggianito), que combinan tradición artesanal con nuevas tecnologías. Volviendo, sin embargo, a las carnes y las sierras, hay que recorrer nuevamente en Córdoba la región de Jesús María y sus parrilladas, así como la Ruta del Cabrito, en Quilino, Deán Funes, San Francisco del Chañar, Tulumba y San Pedro Norte. Se pueden visitar estancias, participar en tareas rurales y probar buenos asados, combinándolos con las frutas que se producen en el oeste de la provincia (uvas, ciruelas, peras, duraznos, nueces), sobre todo en Traslasierra, famosa por la calidad de su miel orgánica. Para festejar, en verano, Quilino organiza la Fiesta Provincial del Cabrito.

MATE, TE, OTRAS YERBAS Y EL LITORAL Las hierbas aromáticas, muchas de las cuales entran en la composición de diversas bebidas y tisanas o se utilizan para adobar todo tipo de carnes, se cultivan particularmente en las regiones serranas de Córdoba y San Luis. Menta, peperina, tomillo, orégano, salvia, albahaca, aromáticas o medicinales, son toda una fiesta para los sentidos. Pero los cultivos de las dos plantas que dan origen a las infusiones más populares, la yerba mate y el té, se concentran en Misiones y Corrientes. Nuestro país es el primer productor y a la vez el primer consumidor de yerba mate: tomar mate es un rito, una tradición y una señal de amistad, declinada en todas las variantes que le confiere cada región. El año pasado, la ruta de la yerba mate –que enlaza establecimientos rurales de la región del río Uruguay, entre las localidades Gobernador Virasoro (Corrientes) y Leandro N. Alem (Misiones)– fue declarada Ruta Alimentaria del Mercosur. Allí se recibe a turistas para mostrarles el proceso de elaboración y producción de los molinos yerbateros.

Uno de los lugares a visitar es Las Marías, en Corrientes, donde se realiza desde la selección de semillas en los viveros hasta el envasado final. También se suman la Cooperativa Santo Pipó (Misiones), Cooperativa Liebig (Corrientes), y otros establecimientos en ambas provincias. Sin embargo, los caminos gastronómicos del litoral no estarían completos sin mencionar al menos dos de sus especialidades: los chipá, pancitos de queso y harina de mandioca, cada vez más populares fuera de su región natal, y los pescados de río: el dorado, el surubí, el pacú y otras especies del Paraná y el Uruguay, que una nueva generación de chefs rescata y realza como parte de nuestro patrimonio gastronómico, en platos elaborados y complementados con otros productos propios de la región.

RUTAS PATAGONICAS También la Patagonia atrae al turista seducido por la gastronomía. Los productos típicos de la región incluyen los pescados, como salmones y truchas, también en sus versiones ahumadas (el ahumadero Familia Weiss, en Bariloche, es uno de los más tradicionales, con su propio restaurante en el centro de la ciudad), además de carnes de caza como el jabalí y el ciervo, de sabor salvaje, pero muy apreciado. En Ushuaia ya es un clásico probar la centolla, mientras los frutos de mar son exquisitos en todo el litoral costero (en el rionegrino golfo San Matías, por ejemplo, a la altura de Las Grutas, se busca crear un sello de identificación propio para los frutos de mar, garantía de su procedencia y calidad). En distintos establecimientos patagónicos se elaboran además quesos y embutidos, mientras existen todavía molinos artesanales, como el de Esquel, donde el trigo es procesado de la misma forma que en tiempos coloniales. En El Bolsón se cultiva el lúpulo que da origen a numerosas cervezas artesanales, y las frutas finas son exquisitas apenas cosechadas, en mermeladas o en licores. También vale la pena visitar las chacras productoras de frutas y los galpones de empaque en Río Negro, una provincia que junto a la de Neuquén se lanzó ahora a la producción de buenos vinos. La Patagonia, además, incorporó a sus tradiciones culinarias las que aportaron los numerosos inmigrantes europeos asentados en sus tierras, desde la torta galesa hasta el chocolate *(ver recuadro).*

Para viajar, entonces, ahora no basta con llevar un mapa: también hay que llevar el paladar abierto a nuevas sensaciones, ya que un circuito turístico puede ser además toda una experiencia gastronómica. Y en la Argentina sobran los lugares donde comprobarlo.

DATOS UTILES

Vino y olivas en Mendoza: Casa de Mendoza en Buenos Aires: 4371-7301. Centro Municipal de Información Turística de Mendoza: 9 de Julio 500. (0261) 449-5185.
Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Mendoza: 0261-4202800. San Martín 1143.
Olivotour: consultas a Marcela Casado, tel. (02627) 42-7190, *reservas@towersanrafael.com*
Mesas del Noroeste: Finca Santa Anita (Salta): Piedras Moradas s/n - Salta. Tel. (0387) 4905050.
Cabramarca (Catamarca): Tel. (03838) 421691.
Pampas y Sierras cordobesas: Agencia Córdoba Dirección de Turismo
Complejo Ferial Córdoba, Av. Cárcano s/n Bo. Chateau Carreras, Córdoba
Tel. (0351) 4348260. E-mail: *dacyt.turismo@cba.gov.ar*
Casa de Córdoba en Buenos Aires: Callao 332, Buenos Aires. Tel. 4373-4277.
La María Pilar: informes al e-mail: *mdelarbol@iggy.com.ar* y el Tel. 4701-0999.
Yerba, té y el litoral: Casa de Misiones en Buenos Aires: Santa Fe 989. Tel.: 4322-1097.
Secretaría de Turismo de la Provincia de Misiones: Colón 1985, Posadas. Tel.: 03752-447539.
Dirección de Turismo de la Provincia de Corrientes: *www.corrientes.gov.ar/turismo/*
Sabores patagónicos
Ahumadero Familia Weiss: Mitre 131, Bariloche. Teléfono: (02944) 435874. En Internet: *www.ahumaderoweiss.com*
Torta galesa y té galés: Hostería Galesa Gwesty Tywi, M.D. Jones 342, 9105 Gaiman, Chubut. Tel. (02965) 491292. Ty Gwyn, 9 de Julio 111, Gaiman, Tel. (02965) 491009.


La vieja fortaleza española de Cartagena, parte de la defensa de una ciudad atacada varias veces por los piratas ingleses y franceses.


La catedral y una de sus callejas casi renacentistas.



El centro restaurado de la ciudad colombiana, de tránsito limitado y coches de tiro.

CARTAGENA *Los escenarios de "El amor en los tiempos del cólera"*

Recuerdos del cólera

De la mano de Jaime García Márquez, hermano del Premio Nobel de Literatura, un recorrido por Cartagena descubriendo aquel peldaño del parquecito de los Evangelios donde Florentino Ariza se sentaba para espiar a Fermina Daza con su tía, aquella otra plaza en la que el infortunado protagonista bailó el carnaval con la loca asesina fugada del manicomio, y el Portal de los Escribanos, a cuya sombra Fermina Daza descubrió cara a cara con su "enamorado" la irrealidad de su amor.

"Era inevitable: el olor de las almendras amargas le recordaba siempre el destino de los amores contrariados."
Gabriel García Márquez

TEXTO: JULIAN VARSAVSKY
FOTOS: ALEJANDRO ELIAS

La anécdota no está exenta de cierta magia y de realidad. "Al doblar por la calle de El Santísimo, descubrimos un tramo de 40 metros tapizados por naranjas del mismo color y tamaño, ordenadas de tal manera que era imposible imaginar que fuera producto del azar. En esa ocasión Gabo conducía el automóvil y pasó por encima entre los chasquidos y las explosiones de las naranjas y nos dio la sensación de que estábamos suspendidos en un espacio de levedad menos denso que el aire. Gabito soltó el timón, me miró sin dejar de apretar el acelerador y exclamó: –Cuéntalo tú, porque si lo hago yo con seguridad dirán que me lo inventé." Quien relata esta imagen es Jaime García Márquez, hermano menor del Premio Nobel colombiano y vicepresidente de la Fundación para un Nuevo Periodismo, quien recorrió Cartagena con **Turismo/12** buscando los rincones de la ciudad vieja utilizados por el escritor como escenarios de aquella novela que en 1985 conmocionó a medio mundo con la historia de amor entre dos viejitos que se reencontraban al final de la vida.

POR LOS CALLEJONES Jaime García Márquez es ingeniero y tiene la misma cara que su hermano escritor, la misma sonrisa y el mismo espíritu Caribe con su correspondiente aura de generosidad. La única diferencia es que es un poco más joven. El primer sitio al que se dirige nuestro "Virgilio" caribeño durante el recorrido literario es al escenario del momento clave que sostiene la intriga de toda la novela: el lugar donde se desilusionó Fermina Daza al encontrarse cara a cara con la irrealidad de su "amor", en el Portal de los Escribanos. Esta galería está ubicada justo detrás de la famosa Puerta del Reloj –por la cual se atraviesan los muros de la ciudad colonial–, junto a la hermosa Plaza de los Coches donde todavía circulan estos vehículos tirados a caballo. Es uno de los lugares más llamativos de toda la ciudad vieja y García Márquez lo describe en su novela como "una galería de arcadas frente a una plazoleta donde estacionaban los coches de alquiler y las carretas de carga tiradas por burros, y donde se volvía más denso y bullicioso el comercio popular". Ese portal existe al pie de la letra, salvo que su nombre real es Portal de los Dulces, y fue a su sombra que Florentino se acercó por la espalda de Fermina Daza para decirle en la oreja: "Este no es un buen lugar para una Diosa Coronada". Y como ya todo el mundo sabe, "ella volvió la cabeza y vio a dos palmas de sus ojos los otros ojos glaciales, el rostro lívido, los labios petrificados de miedo tal como los había visto en el tumulto de la misa del gallo la primera vez que él estuvo tan cerca de ella, pero a diferencia de entonces no sintió la conmoción del amor sino el abismo del desencanto".

El Portal de los Dulces abre camino hacia el edificio de la Gobernación de Bolívar, a cuyo lado pasa un estrecho y curvado callejón llamado El Candilejo, donde Florentino Ariza tropezó con la negra Leona Cassiani, quien acaso habría sido –según el escritor–, la verdadera mujer de su vida "aunque ni él ni ella lo supieran nunca".

A unos pasos del callejón está la romántica Plaza Bolívar, frente a la cual se erige el Palacio de la Inquisición donde García Márquez ubicó al Colegio de la Presentación de la Santísima Virgen, del cual Fermina Daza fue expulsada para siempre cuando la acechanza viciosa de las monjas la descubrió en clase con una carta de amor. El único nexo entre la historia de este edificio clerical de 1770 y la novela es que en ese ámbito tan tortuoso ubicó el escritor el ambiente persecutorio al que sometían las monjas a sus alumnas. La historia real de este edificio de fachada barroca, en cambio, habla de la paranoia del Santo Oficio que recibía denuncias anónimas por una ventanilla lateral enrejada que todavía se puede ver. Por allí se deslizaban papelitos delatando a quienes realizaban prácticas paganas alejadas de la fe católica, a las que se catalogaba de brujerías. En el interior del Tribunal de Penas del Santo Oficio todavía se puede observar la singular balanza para pesar brujas que permitía determinar cuando una mujer había sido poseída por el demonio. Por ejemplo, quien medía 1,60 metro de alto pero pesaba menos de 60 kilos, era porque el demonio había convertido su carne en aire y podía volar sobre una escoba. Entonces la bruja era torturada y condenada a la hoguera.

Al llegar hasta el final de la calle Landrinal se puede descubrir la triste Casa de las Ventanas, donde Florentino Ariza se encerró a esperar con sus lentes de miope y la cara de pajarito triste los 51 años con nueve meses y cuatro días que tardó en llegar el coletazo de la muerte que se llevaría al marido de su doncella imposible. Subiendo por la calle de las Damas para desembocar en la calle de la Amargura, se llega a la plaza donde el temerario Florentino bailó el carnaval con una loca fugada del manicomio que acababa de decapitar a un vigilante y de herir a otros dos con un machete arrebatado al jardinero porque quería salir a bailar.

EL PELDAÑO MAS FAMOSO
Algunos de los pasajes más sabrosos de la novela ocurren en el desierto parquecito de los Evangelios, donde el apasionado Florentino Ariza se sentaba todos los días desde las siete de la mañana en el escaño de mármol menos visible frente a la casa de Fermina Daza, fingiendo leer poesía a la sombra de unos almendros. Aunque en verdad lo que buscaba era poder cruzar al menos una mirada esquiva con su inalcanzable musa. Ese parque por supuesto existe –en el cruce de las calles de la Moneda y Badillo–, y se llama Fernández de Madrid. Y frente a éste está la casa de Fermina Daza, que es conocida como "la casa de Don Benito", una de las más antiguas de la ciudad. Según cuenta Jaime García Márquez, en los tiempos en que su hermano escribía la novela solían salir juntos a recorrer el laberinto de callejones y plazas de la Cartagena antigua, buscando escenarios para la novela. Y en cierta ocasión, estando en el parque Fernández de Madrid, "Gabito decidió mudar a Fermina Daza a esa casa que teníamos enfrente, y además le cambió el nombre a ese personaje que hasta el momento se llamaba Josefa Carcamo, un nombre que yo le había dicho que no me gustaba".

EN LOS TIEMPOS DEL COLERA Si bien en la novela nunca queda explicitado por su nombre que el escenario concreto sea Cartagena de Indias, el dato es evidente por diversas referencias como por ejemplo la mención del barrio Getsemaní de las afueras de la muralla. Es la Cartagena del cambio de siglo –del XIX al XX–, abandonada por una burguesía que se ocultó extramuros contra los embates del cólera, y que mantenía su estructura arquitectónica colonial casi intacta pero en fastuosa decadencia, así como un espíritu religioso y cultural que permanecía también estancado en los tiempos del dominio español.

Aquella ciudad, increíblemente, permaneció a resguardo de los azotes del Caribe y del tiempo dentro de una muralla legendaria que por obra de un evidente realismo mágico no permitió el ingreso sucesivo de los siglos. A sus puertas quedaron esperando el XIX, el XX y el XXI. Y en su recinto de intramuros caminan todavía por los callejones el intrépido Florentino Ariza desafiando al destino, la arisca Fermina Daza con su dulce andar de venada, el escrupuloso Juvenal Urbino visitando a los pacientes en su coche a caballos, y se respira también el olor a almendras amargas de la historia de amor más hermosa jamás contada.

DATOS UTILES

Cómo llegar: Avianca vuela a Cartagena por U$S 419 más impuestos.
Teléfono: 4322-2731
www.avianca.com
Dónde alojarse: El Hotel Santa Clara Sofitel fue el antiguo convento de las monjas clarisas donde transcurre gran parte de la novela *Del amor y otros demonios*.
Sitio web: *www.sofitel.com*


No todo es colonial en Cartagena: el mar es simplemente perfecto.

LA SANTA DE LA NOVELA

En el paratexto de su novela *Del amor y otros demonios*, García Márquez relata los acontecimientos fantásticos del 26 de octubre de 1949, cuando el joven Gabo se asomaba al oficio de periodista en el diario cartagenero *El Universal*. Aquel día unos obreros iban a vaciar las criptas funerarias del antiguo Convento de Santa Clara, donde permanecían enterradas tres generaciones de obispos y abadesas. Y fue en una de esas criptas donde estaba la noticia para el periodista, ya que al primer golpe de la piocha apareció el cráneo completo de una niña con una cabellera larga que cayó fuera de la cripta: "Extendida en el suelo la cabellera espléndida medía veintidós metros con once centímetros".

La verdad comprobable detrás de ese relato es que los hechos ocurrieron más o menos así –pero muchos años después y con algunos metros menos de pelo–, cuando García Márquez cruzó el empedrado que separa su casa del convento, en pleno casco antiguo de Cartagena. Ese día efectivamente los obreros estaban abriendo criptas a los golpes, y apareció de repente el cadáver de una niña de pelo largo que le hizo recordar al escritor una historia contada por su abuela sobre "una marquesita de doce años cuya cabellera le arrastraba como una cola de novia, que había muerto de mal de rabia por el mordisco de un perro, y era venerada por los pueblos del Caribe por sus muchos milagros". La idea de que aquella tumba fuese la de la marquesita fue el origen del libro. Y aquella cripta del reformado Convento de Santa Clara –hoy convertido en un lujoso hotel de perfecto estilo colonial–, es casi un punto de peregrinaje para lectores de todo el mundo que se acercan hasta el bar del actual hotel para descender encantados los peldaños irregulares que conducen al lúgubre sepulcro donde aún se respira el aroma húmedo y profundo de la muerte.



Una de las coloridas vistas de la vieja ciudad, la niña de las flores.

LA FUNDACION Y "EL UNIVERSAL"

El peregrinaje literario por Cartagena tiene otras paradas independientes de la famosa novela que tienen que ver con la biografía de su autor. En la llamada Isla de Manga –en el callejón Santa Clara– está la casa donde vivieron los padres de García Márquez y en donde fueron sometidos a un exhaustivo interrogatorio por parte de su hijo, quien les estaba robando letra para reproducir con exhaustividad en su novela la historia de amores contrariados que ellos mismos habían protagonizado. A un costado del Convento San Pedro Claver –en la calle San Juan de Dios– está la sede de la Fundación para un Nuevo Periodismo, que realiza cursos, seminarios y concursos que apuntan a estimular un desarrollo profesional y ético del oficio de informar. En el número 3-38 de la misma calle –casi al lado de la Fundación– está la pequeña sede del diario *El Universal*, evocada en el primer tomo de la autobiografía de García Márquez como el lugar donde se inició en el periodismo en mayo de 1948.



RELAX Y GASTRONOMIA

Como complemento, y para matizar las horas de deporte con las de descanso, el lodge ofrece los servicios de su spa con sauna, hidromasajes, ducha escocesa y masajes.

Y, no podía ser de otra manera, quien visite la Patagonia seguramente deseará saborear los platos típicos de la zona. Para ello, el restaurante dispone de una amplia carta que por supuesto incluye el famoso cordero patagónico –acompañado de los mejores vinos argentinos– y otros exquisitos platos regionales e internacionales preparados por el chef especializado.

Además, hay que tener en cuenta que aparte de todos los servicios detallados, Challhuaquen Fishing Lodge cuenta también con propuestas para sus huéspedes no-pescadores, entre las que figuran excursiones, cabalgatas, paseos en barco, buceo, snorkel, trekking y mountain-bike.

Más información: 5787-0649, *info@challhuaquen.com* y en *www.challhuaquen.com.*

CHUBUT *Challhuaquen Fishing Lodge*

Días de pesca en Los Alerces



En el valle de Trevelin, a orillas del Futaleufú, una cabaña dedicada a la pesca de truchas enmarcada por una belleza como pocas.

TEXTO: LEONARDO LARINI

Pocos placeres tan particulares como los de la pesca. Cielo y silencio, y en el medio el pescador y el agua, y esa especial espera que bien lejos está de la ansiedad y la impaciencia. Un estado casi zen que sirve no sólo para retomar el contacto con la naturaleza sino también para acercarse a eso que cada día aparece más alejado de uno: uno mismo.

Y si bien en la Argentina existen múltiples alternativas para practicar este deporte, la ofrecida por Challhuaquen Fishing Lodge se destaca por los maravillosos paisajes naturales que lo rodean, formados por aguas calmas y cristalinas, lagos espejados de origen glaciar, árboles milenarios y montañas con picos nevados.

Este sitio, que recién en los últimos años lo frecuentan con mayor asiduidad, está ubicado en el Valle de Trevelin, a orillas del río Futaleufú y junto al Parque Nacional Los Alerces, bella zona privilegiada de la provincia de Chubut.

Y no por casualidad Challhuaquen significa, en lengua mapuche, "lugar de pesca".

UN LUGAR EN EL MUNDO

Challhuaquen Fishing Lodge se encuentra situado en el centro de este deslumbrante ambiente y a sólo 60 kilómetros del aeropuerto de Esquel. El área, conocida como Comarca de los Alerces, es internacionalmente famosa por ser uno de los más importantes lugares de pesca de salmónidos en el mundo, actividad que se puede desarrollar en los ríos Futaleufú, Corinto, Rivadavia, Carrileufu, Arrayanes, Menéndez, Frey, Desaguadero, Nant y Fall, Corcovado y Pico; en los lagos Menéndez, Verde, Futalaufquén, Krugger y Vinter, y en las lagunas Willmanco, Baguilt, Larga y Zeta, todos ubicados en un accesible radio que no supera los 80 kilómetros.

Allí, los pescadores tienen la oportunidad de atrapar las típicas truchas de la Patagonia –en sus variantes Marrón, Arco Iris y Fontanilis, que miden en promedio entre 20 y 50 centímetros– y también magníficos ejemplares de salmón.

Para ello, este establecimiento creado por y para pescadores, ha sido concebido para brindarles a sus huéspedes un inmejorable servicio personalizado y de alta calidad que cubra todas y cada una de las necesidades de los amantes de la pesca con mosca.

Con instalaciones modernas, cálidas y confortables, el lodge fue construido sobre una barranca que hace las veces de mirador del río, espacio desde el cual es posible disfrutar en todo momento de excelentes panorámicas de las aguas, de las montañas boscosas y nevadas y del Parque Nacional.

La decoración mantiene un estilo rústico de montaña e incluye objetos y adornos realizados por artesanos mapuches de la región. Y, teniendo en cuenta que lo que debe primar, ante todo, es el relax, sólo cuenta con seis espaciosas habitaciones dobles, detalle que no sólo favorece al descanso perfecto sino también al fomento de la amistad y la camaradería entre los pescadores alojados.

A PESCAR SE HA DICHO

Los programas de pesca se realizan en ríos o arroyos, pescando desde la costa, vadeando o utilizando flotadores. Los mismos incluyen los traslados desde los aeropuertos de Esquel o Bariloche, 7 noches de alojamiento en habitación doble, todas las comidas –con bebidas nacionales–, una sesión semanal de masajes, 6 días de pesca con guías profesionales bilingües, traslados a las zonas de pesca, equipos de vianda y licencias de pesca, incluyendo las requeridas para aguas privadas. También están contempladas las clases individuales para principiantes. Entre las recomendaciones para practicar el deporte de la mejor manera figuran el uso de trajes waders, de zapatos de vadeo muy confortables y la necesidad de contar con varias moscas, ya que usualmente se pierden entre 6 y 10 por día en árboles, arbustos, piedras o simplemente porque son cortadas por las truchas.

En cuanto a las cañas, se aconseja llevar dos o tres unidades de distinto peso para utilizar en cada modalidad, ya sea para moscas secas y ninfas, para pesca con streamers o para moscas pequeñas.

Así, con todo el equipo necesario, se podrá disfrutar de las relajantes jornadas de actividad deportiva y a la vez contemplar las vistas únicas que ofrece el Parque Nacional Los Alerces, que en sus 260.000 hectáreas de naturaleza virgen cuenta con una variada flora y fauna de la que sobresale el milenario bosque de alerces, árboles que en muchos casos tienen hasta 3000 años de antigüedad.

POR LAURA ISOLA


Una de las casas nuevas de Potrerillo, con su estilo de montaña y sus rotundos materiales de la zona.

CORDOBA *El pueblo nuevo de Potrerillo*

La belleza natural

Sobre 200 hectáreas impactantes, una urbanización en las afueras de la capital cordobesa entrega silencio, arboledas y confort.

Si la fundación de Córdoba, de la Nueva Andalucía, tal como fuera su nombre completo, el 6 de julio de 1573 respondió a una necesidad de encontrar una ruta que sirviera de paso y uniera la corriente del Alto Perú y el Río de la Plata, los siglos que siguieron fueron todo lo contrario: Córdoba perdió ese carácter transitorio, un poco dependiente de lo que pasaba en el Río de la Plata, para consolidarse en una identidad muy definida. Lejos de las consideraciones virreinales y más cerca de los emprendimientos urbanísticos modernos, en Córdoba se siguen fundando pueblos, menos para competir con sus archirrivales porteños que para garantizar que un modelo de vida en las afueras es posible.

A 65 kilómetros de la capital provincial y a unos 22 kilómetros de Villa General Belgrano, se encuentra Potrerillo, que es nada menos que un pueblo con apenas un puñado de años encima. La idea de este emplazamiento está ligada a varios factores que la componen de maravilla: la belleza del paisaje de montaña, el silencio indispensable, el confort justo y el diseño racional del progreso.

Sobre un loteo de 200 hectáreas, Fancy Agustinoy, el arquitecto e ideólogo del asunto, hizo un pacto con la madre natura: algo así como "sacaré de ti lo mejor sin apenas rozarte". Por lo tanto, el diseño de las casas que se construyen está bajo su estricta supervisión: construcciones de madera, sobre plataformas elevadas que les hace juego a las montañas, con inmensos decks que promueven una visión contemplativa y relajada del entorno. Sorprende al revisar las medidas de las cabañas que sus 200 o hasta 300 metros de madera, piedra y chapa quedan tan disimulados entre la vegetación y el terreno escarpado. Con una ostensible calidad en la construcción, la comodidad y el diseño van de la mano: todo es lindo, nada sobra en estos proyectos. Eso evita, en otro sentido del mismo asunto, dejar librado a la suerte el desarrollo del pueblo. Quienes quieran vivir en Potrerillo tendrán que hacer el mismo pacto y no salirse de esta fuerte impronta que implica someterse a reglas que están ahí desde el principio de los tiempos.

Sin embargo, en este emprendimiento inmobiliario no se agotan los esfuerzos de Agustinoy y los suyos. Un centro neurálgico del pueblo es el restaurante "El Almacén" y proveeduría de ramos generales. Con la mano firme y conocedora de Elsa en temas de hotelería y turismo, en alianza con su marido en la cocina, este lugar ofrece comida criolla con una vuelta de tuerca: carnes asadas de buena calidad, ensaladas fresquísimas y variadas, pescados del lugar, como las truchas deliciosas sin demasiadas vueltas y pastas caseras son los ítem de una carta que apunta a que la elaboración se detenga en el punto justo que una buena materia prima necesita. A su vez, "El Almacén" es el lugar de encuentros de propios y ajenos, ya que se puede ir a comer sin necesidad de vivir en el complejo ni de estar hospedado allí. Claro, porque Potrerillo es un pueblo-hotel, según le gusta decir a su fundador. El lugar cuenta con un grupo de cabañas que reflejan la imagen y semejanza de la creación que están destinadas al turismo. Con comodidades para 30 personas distribuidas en cabañas de distintos tamaños, ropa de cama y servicio de mucama, televisión satelital y un desayuno que llega a cada casa, Potrerillo promueve la convivencia con quienes quieran probar un poquito de la buena vida y del descanso. Además, estos mismos servicios se los ofrecen a los propietarios de las casas que pueden cumplir con dos sueños a la vez: tener una casa de fin de semana muy cerca de la ciudad y que alguien se la cuide.


Piedra y madera son los elementos que le dan personalidad al lugar.

Cuando los días se alargan y el sol levanta la temperatura, el río es la vedette. Ese que le da el nombre al lugar serpentea por un costado y forma una represa digna de una postal de sierra, aunque con menos gente. También la pileta que se llena con agua de manantial, tal como es la provisión del lugar, es el lugar indicado para atemperar unas temperaturas que siguen siendo muy benévolas. Los caballos son el otro *high-light* de Potrerillo y una pista de salto invita a iniciados, mientras que el paseo al paso se sugiere para los novatos. Hay llamas, gallinas, patos, conejos, ponies y cabras en una granja que funciona como visita didáctica y donde los niños y los que ya no lo son tanto podrán amasar pan y aprender algo más que el nombre de los animales. Pero si su experiencia sobre la integración con la naturaleza se limitaba a que una paloma intentara picotear el pan de su hamburguesa, aquí se topará con deportes extremos, tanto como que un pony le corra la silla o que una cabra se le suba a upa. Lucho, el pony, y Quiquina, la cabra, están criados como animales domésticos y pululan cual perro y gato en condiciones normales.

Potrerillo, entonces, nació en el fin de siglo pasado y retiene de esa fundación varios de los enunciados que lo promueven. Es una aldea de montaña que se distingue por afirmación de algunas características sobresalientes y por contrariar una tendencia al encierro que brinda aparente seguridad. Así es que Potrerillo no puede entrar en la clasificación de country o barrio cerrado, aunque una tranquera demarque sus confines. Al ingresar se lo hace menos a una urbanización que a un paisaje y en términos un poco más filosóficos, a una experiencia de aislamiento con todo lo necesario para hacerlo. En este sentido, lo primero que recibe al visitante es un silencio penetrante que, para los que estamos sobreexpuestos a niveles de ruido altos, puede resultar hasta algo molesto. Sólo la naturaleza tiene permiso para hablar en su lengua saludable.

Potrerillo está camino a San Clemente, en el kilómetro 8,5, en el Valle de Calamuchita. Informes y reservas: (03547) 48-8330 y en: www.potrerillo.com.



Entre los canoeros

Hace noventa años, un antropólogo polaco se instaló entre los indígenas de Maliu, en Nueva Guinea. Mucho más allá del romanticismo que rodea a los Mares del Sur, Malinowski encontró un complejo mundo de cultura. Un fragmento de su libro de viaje.

Pocas imágenes tan características de los Mares del Sur como la del nativo remando en su canoa cavada en un tronco de árbol. Huyendo de la Primera Guerra Mundial, el etnógrafo polaco Bronislaw Malinowski se instala entre los indígenas de Maliu, al norte de Nueva Guinea. Su relato despeja el romanticismo propio de la embarcación, atravesando las aguas coralíferas para develar intrincadas relaciones sociales. La historia que encontró está en su libro *Crimen y costumbre en la sociedad salvaje*, editado originalmente en 1926 y reeditado en 1986 por Planeta Agostini. A continuación, un fragmento del capítulo "La economía de los melanesios y la teoría del comunismo primitivo".

El archipiélago Trobriand, que está habitado por la comunidad melanésica a que me refiero, se extiende al noroeste de Nueva Guinea y consiste en un grupo de islas coralinas que rodean una amplia laguna. Las partes llanas están cubiertas de suelo fértil, los peces pululan por la laguna, y tierra y agua ofrecen además fáciles medios de intercomunicación a sus habitantes. Por lo tanto, estas islas mantienen una densa población principalmente dedicada a la agricultura y la pesca, pero también experta en varias artes y oficios, y activa en el comercio y el cambio.

Como la mayoría de los habitantes de las islas de coral, pasan una gran parte de su tiempo en la laguna del centro. En un día de calma aparece llena de vida con canoas llevando gente o productos, o dedicadas a uno de los muchos métodos de pesca que les son propios. Un conocimiento superficial de estas actividades podría dar la impresión de arbitrario desorden, anarquía y completa falta de sistema. No obstante, pacientes y cuidadosas observaciones pronto nos revelarían el hecho de que los nativos no sólo tienen definidos sistemas técnicos de pescar y complicados convenios económicos sino que, además, disponen de una estrecha organización en sus equipos de trabajo, así como de una división fija de funciones sociales.

Así, veríamos que dentro de cada canoa hay un hombre, que es su verdadero propietario, mientras que el resto actúa como su tripulación. Todos estos hombres, que por regla general pertenecen al mismo sub-clan, están ligados unos a otros y a los individuos de su mismo poblado por obligaciones mutuas; cuando toda la comunidad sale a pescar, el propietario no puede negar su canoa. O bien debe salir él mismo o dejar que vaya alguien en su lugar. La tripulación está asimismo obligada a él. Por razones que pronto se verán claras, cada hombre debe ocupar su sitio y cumplir con la tarea que le corresponde. Del mismo modo, cada participante recibe su parte correspondiente de lo que se ha obtenido, es decir, equivalente al servicio que ha prestado. Vemos, pues, que la propiedad y uso de la canoa consiste en una serie de obligaciones y deberes concretos que unen a un grupo de gente y lo convierten en un equipo de trabajo.

Lo que hace que las condiciones sean todavía más complejas es que los propietarios y los miembros de la tripulación tienen el derecho de ceder sus privilegios a cualquier pariente o amigo. Esto se hace a menudo, pero siempre a cambio de retribución, de retorno. Tal estado de cosas puede aparecer como muy igual al comunismo a cualquier observador que no capte bien todas las complicaciones de cada transacción: parece como si la canoa fuese propiedad de todo un grupo y usada indiscriminadamente por toda la colectividad.

El doctor Rivers nos dice textualmente que "uno de los objetos" de la cultura melanésica que es usualmente, por no decir siempre, el tema de propiedad común, "es la canoa", y más lejos, refiriéndose a esta afirmación, habla de "hasta qué punto los sentimientos comunistas concernientes a la propiedad dominan al pueblo de Melanesia" (*Social Organization*, págs. 106 y 107). En otro trabajo, el mismo autor nos habla de "la conducta socialista o incluso comunista de sociedades tales como éstas de Melanesia" (*Psychology and Politics*, págs. 86 y 87). Nada sería más erróneo que tales generalizaciones. Hay una distinción y definición estricta de los derechos de cada uno y esto hace que la propiedad lo sea todo menos comunista. En Melanesia tenemos un sistema compuesto y complejo de asociar la propiedad que de ningún modo participa de la naturaleza del "socialismo" o del "comunismo". Así, una compañía por acciones moderna podría ser calificada de "empresa comunista". De hecho, cualquier descripción de una institución salvaje con términos tales como "comunismo", "capitalismo" o "compañía por acciones", tomados de las condiciones económicas actuales o de controversia política, no puede sino inducir a error.

El único procedimiento correcto es el de descubrir el estado de cosas jurídico a base de hechos concretos. Así, la propiedad de una canoa de pesca de Trobriand debe ser descripta según la forma en que dicho objeto es construido, usado y considerado por el grupo de hombres que lo producen y que disfrutan de su posesión. El dueño de la canoa, que actúa a la vez como jefe del equipo y mago pescador, tiene que pagar ante todo la construcción de una nueva embarcación cuando la vieja ya no sirve, y al mismo tiempo tiene que conservarla en buen estado, aunque en esto le ayude el resto de la tripulación. En esto están bajo obligaciones mutuas de comparecer cada uno en su puesto, mientras que cada canoa debe salir cuando se ha proyectado una pesca colectiva. La embarcación es utilizada de manera que cada asociado tiene derecho a ocupar determinado lugar en ella, lo que implica ciertos deberes, privilegios y beneficios. Cada cual tiene su puesto en la canoa, su tarea asignada, y disfruta del correspondiente título, ya sea de "patrón" o "timonel" o "guardián de las redes" o "vigilante de pesca". Su posición y su título vienen determinados por la acción combinada de categoría, edad y habilidad personal. Cada canoa tiene también su lugar en la flota y su papel que representar en las maniobras de pesca conjunta. Así, viéndolo de cerca, descubrimos en esta ocupación un sistema definido de división de funciones y un sistema rígido de obligaciones mutuas en el que se sitúan lado a lado un sentido del deber y el reconocimiento de la necesidad de cooperación, además de la comprensión del interés propio, de los privilegios y de los beneficios. Así, pues, el sentido de propiedad no puede ser descripto con palabras tales como "comunismo" ni "individualismo", ni tampoco refiriéndose al sistema de "compañía por acciones" o "empresa personal", sino por los hechos concretos y las condiciones de uso. Es la suma de deberes, privilegios y servicios mutuos lo que liga a los asociados entre sí y al propio objeto.

De modo que, en relación con el primer objeto que atrajo nuestra atención –la canoa nativa–, nos encontramos con ley, orden, privilegios definidos y un sistema de obligaciones bien desarrollado.